





### *Entrantes Frios – Cold Starters*

<i>Selección de Ibéricos</i> "Diversity of Iberics "	22,00
<i>Jamón Ibérico de bellota Gran Reserva</i> Iberian ham	24,00
<i>Bouquet de ensalada ,queso de cabra , bacon y frutos secos</i> Salade with cheese ,baicon and almonds 	17,80
Pimientos rojos asados, anchoas y bonito en escabeche Red pepers rosated, anchovies and tunny in cold sauce	17,50
Canònigos en ensalada con jamòn y foie de pato. Cànonigos (Special salade) vwith ham and foies of duck	17,50
Carpaccio de buey con virutas de manchego 	18,50
Carpaccio of bull meat with cheese	


### *Entrantes Calientes – Hot Starters*

Huevo Pochè, pan de pasas y nueces y salsa de mantequilla 	8,50
<i>Egg "pochè", slice of fired bread and truffled butter</i>	
Chipiròn rebozado con brandada de bacalao <i>Squid with brandad of codfish</i>	18,00
Foie a la parrilla sobre compota de cebolla y salsa de oporto <i>Foie to grill on onion compote and oporto sauce</i>	23,00
Mollejas de cordero lechal <i>Stew of Lamb</i>	24,00
Arroz negro con chipirones y carabineros 	23,00
Black rize with Squid and shirmp	
Almejas en Salsa Verde o plancha <i>Clams in green sauce</i>	26,00
Salteado de verduras frescas <i>Fresh vegetables to the grill</i>	17,80
Morcilla guisada y huevo revuelto <i>Steweed blood pudding and egg</i>	17,80
Bacalao confitado ,huevo revuelto y patata <i>Codfish,eggs and potatoes</i>	18,00
Pasta fresca,boletus y parmesano 	18,00
Fresh paste with mushrooms and parmesan cheese	
Calamares frescos <i>Special fresh squid</i>	24,00
<i>Boletus con foie a la parrilla</i>	23,00
Manitas de cerdo con cigalas <i>Little Hands of pig and shirmps</i>	19,50

## Carnes - Meats

Entrecot de ternera charra a la brasa ,patatas asadas y cebollitas: Red beef to the live coal whith potaoes and little onions	25,00
Chuletòn de Vaca Mayor precio por kg. Old beef grilled - Price per kG.-	62,00
Solomillo de ternera a la parrilla Sirloin of calf to the grill	26,00
Chuletillas de cordero,patatas laminadas y pimientos Little chop of lamb	25,00
Carrillera de ternera con salsa de vino tinto Beef with red wine sauce	21,00
Cochinillo Asado Tostòn (Small pig) with carameled appel	28,00
Perdiz estofada con salsa de trufa "Partridge cooked in truffle sauce"	22,00
Solomillo de Ibèrico con salsa Idiazabal 	21,00
Magret de pato a la brasa con coulis de frambuesa	21,00
Rabo de Toro estofado. Tail of steeved bull (Typical Salamanca food)	21,00
Milhoja de solomillo con foie y boletus Sirlon with foie and boletus	26,00

## Pescados- Fish

Lomo de merluza al horno y verduras frescas Back of hake to the fumace and fresh vegetables	26,00
Delicias de rape 	26,00
Suprema de bacalao al ajo arriero Codfish and garlic sauce	24,00
Rodaballo asado con vinagreta de verduras Roasted turbot and vegetables	26,00

IVA 10 % incluido en precios

## Repostería - Desert

*Tarta de queso caramelizada con sorbete de frambuesa (Cheese cake with caramel and raspberry sherbet)	4,50€
*Tocinillo de cielo . (Cake of the sky)	4,50€
*Bizcocho de chocolate caliente con menta (Hot chocolate sponge cake)	4,50€
*Crema de arroz con leche y helado de canela. (Cream of rice with milk and ice cream of cinnamon)	4,50€
*Milhoja de almendra nata y helado de toffee. (cake of almond ,cream and ice cream toffee)	4,50€
Iva 7 % no incluido en precios	